

Calabaceros

Tamaño: Medio y grande.

Forma: Disimétrica y redondeada-acorazonada.

Zona pistilar: Pocas veces bien centrada, en general desplazada hacia la cara dorsal o hacia uno de sus laterales. Ápice acuminado en forma de grueso mucrón con su base muy ancha, situada por encima del plano tangente al vértice del fruto; en ocasiones también es redondeado y prominente.

Sutura: Superficial o con surco leve y, casi siempre, teñida del color de la chapa. Hendida en la cavidad peduncular.

Cavidad peduncular: Ancha y de poca profundidad.

Piel: Velloso, de pubescencia abundante y anteada. **Color:** En general, domina el amarillo anaranjado del fondo, aunque en bastantes ocasiones es más notable el rojo oscuro de la chapa, la cual está formada por manchas rojas muy oscuras sobre fondo de tono más claro. En algunas zonas las manchas son tan compactas y oscuras que adquieren tonalidades negruzcas cubriendo la superficie con intensidad variable, en unos frutos sólo una cuarta parte y en otros llega a cubrir hasta sus tres cuartas partes.

Carne: Dura, amarilla, muy teñida de rojo junto al hueso; en ocasiones, la coloración llega hasta casi debajo de la piel. Jugosa, agri dulce y perfumada. **Sabor:** Bueno.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño medio y forma alargada con mucrón muy pronunciado. Superficie áspera, medianamente esculpida con surcos cortos y orificios pequeños. Sólo en la zona pistilar y junto a las aristas ventrales, los surcos son largos y generalmente profundos. Polo peduncular abierto.

Maduración: Tercera decena de julio en Murcia.

